Rosenhonig
Dschalandschabin

Dieses Rezept wurde im 14. Jahrhundert von dem größten Mediziner seiner Zeit, Nadschm ad-Din Mahmud al-Schirazi, in seinem Buch »Kitab l-Hawi fi Ilm t-Tadawi« aufgezeichnet. Es heißt darin, dass dieser Rosenhonig bei durch Kälte verursachten Magenschmerzen, schlechter Verdauung und Rheumatismus hilft.

Herkunft: Irak
Kategorie: Zutaten, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 1 Kilogramm
1 Kilogramm Rosenblüten
1 Kilogramm Honig

Vorbereitung
Von den Rosen die Kelche entfernen. Die Blütenblätter trocknen und pulverisieren. Den Honig erhitzen.

Zubereitung
Die Blütenblätter in ein Porzellan- oder Tongefäß geben und den Honig darüber gießen. Mit einem dünnen Tuch bedecken. Dann setzt man das Gefäß 30 - 40 Tage der Sonne aus, dabei jeden Tag morgens und abends gut umrühren. Wenn der Honig fertig ist, das Gefäß gut verschließen.

© 2026 coquina.de